

VIÑA Y VINOS EN EL PRIORAT

ANNA FIGUERAS



Grabado de la leyenda de Escaladei.

El vino ha sido y es mucho más que el resultado de la fermentación del mosto, más que una simple bebida o una mercancía. Se trata de un producto de consumo que a la vez nos aporta una experiencia para los sentidos, es signo de distinción social y un elemento simbólico presente en rituales y liturgias diversas. El vino está asociado a todo tipo de actos públicos y privados, a una historia y

a un paisaje donde los viñedos forman parte de la identidad de un territorio.

Hay regiones donde el vino ha sido la principal fuente generadora de riqueza y por tanto la economía ha girado casi exclusivamente alrededor de su producción y comercialización. En estos lugares las circunstancias generales que ha vivido el sector vitivinícola han condiciona-

do la dinámica de la colectividad. Este, sin duda, es el caso del Priorat.

Efectivamente, la coyuntura en que se ha encontrado en cada momento el sector vitivinícola catalán ha tenido una repercusión directa en el desarrollo socioeconómico del Priorat. El objetivo de este artículo es ofrecer una visión de la evolución histórica del Priorat articulándola con las dinámicas externas de la producción vitivinícola. La última parte intenta reflexionar como los espacios de trabajo, o sea las bodegas, se han adaptado en cada momento a las necesidades de la producción y a las demandas del mercado.

Priorat era el nombre que recibían las tierras que formaban parte de la jurisdicción señorial del prior de la Cartuja de Escaladei formada por seis poblaciones —Gratallops, la Morera de Montsant, Poboleta, Porrera, Torroja del Priorat, la Vilella Alta— a las cuales se le añadieron los municipios de Bellmunt del Priorat, la Vilella Baixa, el Lloà y parte de los de Falset y el Molar para formar la actual Denominación de Origen Calificada Priorat. La producción vinícola de pueblos restantes de la comarca administrativa del Priorat está protegida bajo la Denominación de Origen Montsant.

En este artículo nos ocuparemos de los territorios de la Denominación de Origen Calificada Priorat. Las razones de delimitar el ámbito de estudio responden a la evidencia, puesta de manifiesto a lo largo de la investigación, que la realidad histórica del Priorat de Escaladei difiere de

*Scala Dei,
Cartuja
rebut.
de Reus*



Fragmento de un recibo de Scala Dei. Archivo Histórico de Reus.

los municipios de la comarca administrativa. Sin entrar en cuestiones enológicas, ni en sus orígenes, las características orográficas han condicionado sus posibilidades de desarrollo y sobretodo han dificultado la existencia de vías de comunicación. Hasta hace pocas décadas se trataba de pueblos casi aislados que acarreaman un déficit importante en infraestructuras y servicios, donde la crisis del mundo rural había hecho mella, hasta llegar a afirmar que se trataba de unos pueblos sin futuro. El resultado fueron municipios despoblados, viñedos abandonados, desaparición de empresas y cooperativas obsoletas.

La situación llegó a tal punto que parecía irreversible. Pero a principios de los años ochenta un grupo de personas conocedoras del mundo del vino y convencidas del potencial que podían llegar a tener los vinos del

hoy pasan de sesenta las bodegas inscritas y se comercializa en su totalidad embotellado.

Nadie, ni los más optimistas podían llegar a imaginar la emergencia de la zona. Los resultados de esta coyuntura son la generación de nuevas rentas, que comienzan a frenar el dramático proceso de despoblamiento que ha sufrido la zona. La reinversión de los rendimientos permite un incremento progresivo de la capacidad de generar riqueza. La rehabilitación de antiguas bodegas, casas en desuso y nuevas edificaciones mejora el entorno urbano y potencia el desarrollo de otros sectores económicos como el turístico.

LA LEYENDA

Fueron los monjes cartujos procedentes de Provenza, establecidos en

Priorat, se lanzaron a recuperar viñas viejas y a plantar nuevas utilizando técnicas más rentables como el abancalado que permitían el uso de maquinaria para algunas de las labores del viñedo.

En pocos años las expectativas de la zona han cambiado radicalmente. En prácticamente una década se han doblado las extensiones así como el número de viticultores inscritos en la denominación. Si a principios de los noventa eran una decena las bodegas que elaboraban vino malvendiendo su producción a granel,

1194 al pie de la cordillera de Montsant, los primeros en reconocer y saber aprovechar las cualidades del territorio para el cultivo de la viña y la elaboración de vino. Con toda certeza, los cartujos escogieron aquel lugar porque reunía las condiciones adecuadas para atender los preceptos de soledad, contemplación y recogimiento propios de la orden, mientras que la existencia de agua les aseguraba la subsistencia. Sin embargo, en lugares cargados de valor simbólico la tradición construye su propia versión de los hechos y la historia se convierte en leyenda.

La narración cuenta cómo el rey Alfonso I el Casto envió dos caballeros a recorrer el país para localizar un lugar idóneo para que la orden de los cartujos se instalase en Cataluña. Una vez llegados al pie del Montsant, les llamó la atención su singular belleza y preguntaron a un pastor sobre aquel lugar. Además de informarles, el pastor les relató un hecho sobrenatural que desde tiempo atrás sucedía en el valle. En el pino más alto aparecía una escalera por la que subían y bajaban ángeles. El pretexto estaba servido. Los caballeros lo comunicaron al rey, el cual ofreció aquel lugar a la orden. Los cartujos levantaron el altar del templo dedicado a Santa María de Escaladei en el sitio donde se encontraba el árbol. La historia dio nombre al monasterio y al mismo tiempo generó una iconografía fuertemente arraigada en el territorio.

EL VINO EN TIEMPOS DE LOS CARTUJOS

En la Edad Media el vino se convirtió en un componente esencial de la dieta, razón por la cual a medida que los señores feudales iban conquistando territorios a los musulmanes los nuevos pobladores se apresuraban a plantar viña entre otros productos necesarios para la auto subsistencia. Se convirtió en un producto de prestigio para las clases aco-



Tablas con las que se cubrían los lagares y sobre los cuales se pisaba la uva. Se puede apreciar como una de ellas dispone de un orificio por donde se controlaba la evolución del vino. Foto: A. Figueras.

modadas y un componente indispensable en los rituales religiosos cristianos, lo que explica el hecho de que la viña recibiera un impulso mayor en los territorios ocupados por las órdenes religiosas.

No obstante, son escasas las referencias escritas sobre la presencia de viñas o la producción de vino durante los primeros años de funcionamiento del monasterio. De hecho, la primera noticia conocida es de 1218, referida al vecino monasterio cisterciense del Bonrepòs, en el término de Morera. En un inventario de 1204 se enumeran viñas, toneles y lagares. Este monasterio pasó a formar parte de Scala Dei en el siglo xv. También en documentos de 1263, cuando Scala Dei adquirió el término de Porrera, se especifica que, además de las tierras y derechos, compra los toneles de vino y todas las herramientas necesarias para su elaboración, tanto las que había en el pueblo como las que se localizaban en las montañas de Prades.

Con los años, la cartuja de Scala Dei creció y se consolidó como señorío feudal. Se instalaron granjas en lugares estratégicos que serán el núcleo de los actuales pueblos: Gratallops, Poboleda, Morera, Porrera, Torroja del Priorat y Vilella Alta. Aunque no disponemos de datos exac-

tos, los documentos de la época dan pie a pensar en un progresivo aumento de los campos de cultivo. A través del pago de los diezmos —décima parte de la cosecha que se entregaba al prior— conocemos la variedad de productos que obtenían de la tierra. Poboleda, por ejemplo, en el año 1425 entregaba diezmos sobre todo en granos, legumbres, aceitunas, forrajes, mimbre, ajos, cebollas y vinos. Así pues, el vino se complementaba con otros productos de primera necesidad.

Los cartujos fomentaron la expansión del cultivo y descubrieron las excelentes aptitudes de la zona para la elaboración de vino. Conocían perfectamente los terrenos más adecuados para cada variedad, aplicaban estudios enológicos y establecían estrategias en el comercio, según nos consta en un manual procedente de Scala Dei: «Cuando haya a plantar viñas téngase cuidado con las plantas que se vayan a plantar en nuestro término [de Scala Dei], porque no todas las plantas son buenas, ni maduran por ser la tierra fría; en particular las plantas que se tienen que emparrar. Para vino negro sólo es conveniente plantar garnacha y *mataró*; de parra y albillo no es conveniente plantar, porque no madura aunque da buen vino y carga mucho, pues esta plan-

ta solo conviene en tierra caliente». Scala Dei elaboraba vinos de diversas clases: vino tinto, blanco, garnacha, vino moscado o moscatel, vino *remoscat*, vino griego y malvasía.

LA EXPANSIÓN DE LA VIÑA Y EL COMERCIO DE AGUARDIENTES

A finales del siglo xv y durante buena parte del xvi, mientras muchos países europeos vivían tiempos de bonanza económica, Cataluña se encontraba en un período de inestabilidad política y de estancamiento social y económico. En este contexto floreció la industria holandesa del aguardiente y una clase acomodada inglesa que generó una fuerte demanda de bebidas alcohólicas. Hasta entonces, el sur de Francia había sido el principal suministrador de vinos a los comerciantes británicos y holandeses, pero los acontecimientos políticos en Europa generaron enemistades y bloqueos comerciales entre estos países y la situación cambió. Cataluña se convirtió en el principal proveedor, pasando a controlar los mercados internacionales del vino y aguardiente. Al mismo tiempo, la viticultura comenzó a recuperarse, favorecida por un período de paz y optimismo y un significativo aumento demográfico incrementado por la inmigración procedente sobre todo de Occitania.

Como consecuencia de la demanda internacional de vinos y aguardientes, el Priorat comenzó a especializarse en la producción vitivinícola. El aguardiente representaba una buena mercancía de intercambio y, al contrario de lo que sucedía con los vinos, ofrecía estabilidad, no se estropeaba y se utilizaba como bebida fuerte en las grandes travesías marítimas. Se añadía aguardiente a los vinos para aumentar su grado y mantener más tiempo el producto en buen estado. Un payés de Porrera aconsejaba, a finales del siglo xviii, «poner en la bota 4 cortes de aguardiente refinado por cada 8 cargas de

vino». De cada cuatro partes de vino quedaba una de aguardiente y por lo tanto se ahorraban costes en el transporte, y la destilación se efectuaba en la misma localidad. Así pues, a comienzos del siglo XVIII eran muchos los pueblos que pedían permiso para instalar fábricas de aguardiente denominadas «ollas» o también «destilerías». Los primeros establecimientos conocidos en el Priorat se localizaron en Poboleda (1710), Morera de Montsant (1743) y Vilella Alta (1773).

La proximidad geográfica del Priorat con la ciudad de Reus favoreció la demanda de vinos de la zona. A lo largo del siglo XVIII, Reus fue el centro de fabricación de aguardiente más importante de Cataluña y, al mismo tiempo, se convirtió en una de las principales plazas mercantiles desde donde las grandes compañías organizaban expediciones comerciales que partían del puerto de Salou, de Tarragona y Cambrils. De ahí procede la mítica expresión «Reus, París y Londres». Así, por ejemplo, el puerto de Salou pasó de embarcar una media de 68.609 cargas entre 1773 y 1775, a embarcar 98.520 entre 1797 y 1798. Su destino eran los puertos del norte de Europa, especialmente franceses, holandeses e ingleses, y las colonias americanas.

Entre 1731 y 1815, el paisaje del Priorat cambió radicalmente y los bosques se fueron convirtiendo en viñedos. Así, por ejemplo, en 1752 la viña ocupaba en Torroja el 47,7 por ciento de los cultivos, mientras que en 1818 había pasado a constituir el 93,51 por ciento. Otro ejemplo de esta transformación lo encontramos en Gratallops, donde la renta agraria de los años 1804-1808 muestra que el vino representaba casi el 70 por ciento del total. A lo largo del siglo XVIII se acumularon grandes capitales y la comarca vivía en la abundancia, tal como se afirma en un informe comercial de 1796: «Las gentes del Priorat están acostumbradas a vender sus vinos a 12, 13,

14, 15, 16 y 17 libras, con esto están llenos de dinero, carecen de necesidades». Scala Dei llegó a tener en estos años las rentas más altas de todos los monasterios de la diócesis de Tarragona.

El incremento del nivel de vida llevó a los pueblos a intentar liberarse de las cargas feudales, totalmente anacrónicas pero que todavía subsistían y pesaban sobre la población. Poboleda, Porrera y Morera mantuvieron una larga serie de pleitos contra el señorío de Scala Dei. En Porrera, en 1764, cuando el monasterio pretendió una aplicación demasiado rigurosa del diezmo, alguien, en señal de protesta, incendió dos pipas de aguardiente de la casa de los frailes que había en el pueblo, que estallaron y vertieron el líquido encendido; años después, al no haberse solucionado nada, el sabotaje consistió en extraer una gran cantidad de vino de uno de los lagares de la casa.

El testimonio del viajero inglés Henry Swinburne, en 1775, nos confirma la buena fama de que gozaron los vinos del Priorat en un comentario referido a la ciudad de Reus: «Las principales producciones son: el vino y los licores. El mejor vino para beber es el que se recolecta en

las montañas que pertenecen a los cartujos; el vino del llano produce alcoholes más bien para quemar».

LA EDAD DE ORO DE LA VITICULTURA

En el siglo XIX la viña era el primer cultivo de Cataluña y en el Priorat continuaban aumentando las extensiones destinadas a viñas en detrimento del bosque y las tierras yermas. La supresión de las comunidades religiosas por parte de los regímenes liberales supuso el fin del Priorat como jurisdicción feudal y la destrucción del monasterio de Scala Dei. En 1820, el gobierno abolió las comunidades monacales y en 1821 se subastó su patrimonio. Sin embargo, en 1823 fue nuevamente instaurada la monarquía absoluta y los monjes de Scala Dei regresaron y recuperaron parte de sus bienes. Pero finalmente, hacia 1835 un nuevo cambio de gobierno suprimió las órdenes religiosas por segunda vez y sus propiedades fueron definitivamente vendidas, siendo adquiridas por comerciantes y hacendados que no dudaron en ponerlas en producción.

A partir de 1840 comenzó un nuevo período de bonanza económica



Ventana por donde se echaba la uva en los lagares. Foto: A. Figueras.

para el Priorat. Con la supresión de los diezmos en 1841, se produjo un cambio en las formas de producción, todavía de raíces feudales, hacia un incipiente modelo capitalista que permitió un aumento significativo en las rentas de los payeses. La superficie plantada volvió a incrementarse rápidamente puesto que se pusieron en producción las antiguas propiedades de Scala Dei, que en un 80 por ciento todavía permanecían incultas. Por ejemplo, en un *mas* situado en el término de Porrera la viña pasó de 7 jornales en el 1800 a 145 en 1846. El estímulo de las ganancias del vino y las exigencias de mano de obra de los trabajos vinícolas favorecieron el establecimiento de nuevas familias y un significativo aumento demográfico.

Esta prosperidad de la viticultura se vio quebrantada a comienzos de la segunda mitad del siglo por la aparición de una enfermedad desconocida hasta entonces: el oídio, llamada popularmente *malura vella* o *cendrosa*. La producción de las cosechas de los años 1854-1855 se redujo a una décima parte de la habitual hasta que en 1860 se descubrió el remedio. A partir de este momento, el azufrado fue una tarea y un gasto anual más del cultivo.

Pocos años después, los viñedos europeos fueron invadidos por una nueva enfermedad, la filoxera, que desde 1868 ataca la vides francesas y se extendió rápidamente por toda Europa. La producción de vino francés se redujo, lo que les obligó a importar grandes cantidades para satisfacer la propia demanda interna. Cataluña, aún con las plantaciones intactas, se encontraba en una situación inmejorable para abastecer el mercado. El sector vitivinícola vivió un período de euforia económica, fue la llamada «fiebre del oro» de la viticultura catalana.

Aunque los vinos del Priorat mantenían un alto prestigio y calidad, continuaban vendiéndose exclusivamente a granel a través de los mayoristas. Los comerciantes compraban



Día de vendimia sobre los años cincuenta. Foto: Familia Faustino Peyrí.

los vinos directamente a los productores que después de las correspondientes manipulaciones en sus almacenes se expedían hacia los mercados consumidores. La principal finalidad del vino del Priorat era el *copatge*, sobre todo con vinos franceses que, gracias a las cualidades de los vinos prioratinos, mejoraban sensiblemente. La casa francesa Viôlet adquirió durante décadas grandes cantidades de vino de la zona para elaborar el Byrrh, un vino tónico aperitivo muy popular.

Las exposiciones universales que se organizaron a lo largo del siglo XIX contaron con la presencia de productores de la zona. En la Exposición Internacional de París de 1878 se presentaron vinos macabeos, garnachas, moscateles, cariñenas, malvasías, blancos, rancios, dulces... Los comentaristas del momento destacaban la fuerza alcohólica —de 17 a 19 grados—, la gran calidad de las materias extractivas, el aroma agradable y una elaboración bastante cuidada. La asistencia a las exposiciones permitió a los propietarios ponerse al día en los estudios de enología y conocer los últimos avances tecnológicos. A lo largo de las últimas décadas del siglo se comenzaron a utilizar las máquinas pisadoras, mientras las prensas de madera iban siendo sustituidas

por las de hierro, al mismo tiempo que se introducían las tijeras de vendimiar.

La gran demanda de vinos, las altas cotizaciones y la presión demográfica dieron lugar al incremento de la superficie cultivada, a pesar de la proximidad de la filoxera. En todas las vertientes, por empinadas y pedregosas que fuesen, desaparecen los bosques y se construyeron bancales. Entre 1884 y 1886 los vinos consiguieron un buen precio. Pero en 1887 comenzó una crisis comercial, que se agravó posteriormente a consecuencia de los efectos devastadores de la filoxera.

LA PLAGA DE LA FILOXERA

La crisis del sector vitivinícola comenzó en 1887 debido a un fulminante descenso de los precios provocado por una drástica reducción de las exportaciones. Por una parte, Francia puso dificultades a la entrada de vino procedente de Cataluña y, por otra, se perdieron los mercados coloniales. Al mismo tiempo, los viñedos franceses, replantados prácticamente en su totalidad, comenzaron a producir.

En este contexto de declive económico apareció la plaga de la filo-

xera en el Priorat. La esperanza de que el collado de Alforja, Puigcerver, Teixeta y Argentera actuasen como muralla orográfica se perdió cuando en junio de 1893 aparece el insecto en el municipio de Porrera, exactamente el 27 de junio, en la Solana de les Viudes. Al año siguiente, la filoxera se encuentra en Vilella Alta y Gratallops, en 1895 ataca Lloà y en 1896 se extiende hacia Morera del Montsant. En pocos años la filoxera acabó con las prestigiosas viñas del Priorat y con el principal recurso económico de toda la comarca.

La sustitución de las viñas autóctonas por cepas de pies americanos indemnes al insecto –*Vitis rupestris*– fue la única salida posible para rehacer la economía de la zona. La abrupta orografía de los terrenos del Priorat no posibilitaba la reconversión de la viña a otros cultivos. El desastre filoxérico conllevó una desorientación general: se temía la desaparición de las variedades autóctonas, se ponía en cuestión la longevidad de las nuevas cepas y se dudaba de la calidad del fruto. A pesar de la buena disposición sus gentes, la replantación fue cara y lenta. Comenzó en las fincas más productivas, cercanas a los núcleos de población, mientras que los terrenos en pendiente más alejados se

replantaron con más lentitud, y los de difícil acceso o de fuerte pendiente nunca volvieron a ser cultivados.

La replantación implicó la reducción de la diversidad de variedades cultivadas hasta entonces, así como la difusión de las ya dominantes de garnacha y cariñena, favorecida, esta última, por la mejor adaptación del injerto al pie americano. En menor proporción se utilizaron variedades como la malvasía, macabeo, albillo, moscatel, pansal, joven, Pedro Ximénez; al mismo tiempo, el patrón americano más generalizado fue el Rupestris de Lot y Riparia. Las nuevas plantaciones requerían muchas más labores y mayor especialización que las de antes de la filoxera. Los tres años de espera hasta conseguir una mínima cosecha agravaron la situación económica del viticultor. De hecho, sin la creación de los sindicatos y las cajas rurales difícilmente el viticultor habría podido hacer frente a los gastos de replantación y a nuevos costes de producción. El Sindicato Agrícola y Caja Rural de Ahorros y Préstamos del Priorat, en 1905, un año después de su creación, gestionó mil cuatrocientas setenta y nueve operaciones de préstamo.

Ante la falta de perspectivas de mejora del sector vitivinícola y las

escasas posibilidades laborales, el Priorat vivirá un proceso de desdoblamiento. Con la primera crisis del sector vitivinícola en 1887, años antes de la llegada de la filoxera, ya se produjo un primer éxodo de población, que se acentuará con los efectos devastadores de la plaga. En los censos de 1887 y 1900, el Priorat pasó de 9.365 a 6.757 habitantes.

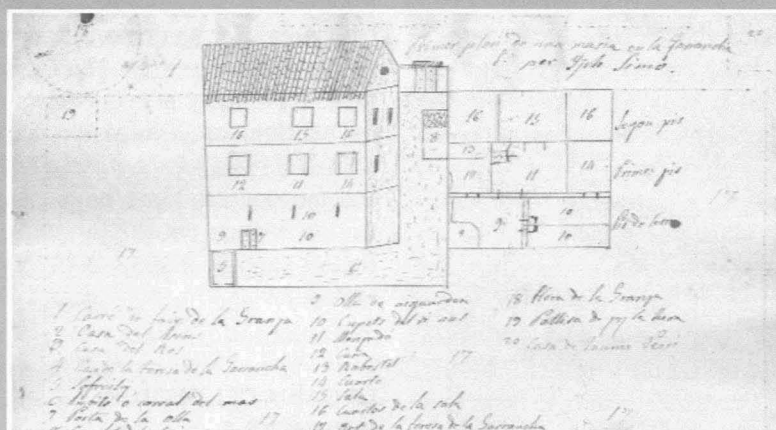
LA CAÍDA DEL SECTOR VITIVINÍCOLA

A lo largo del primer tercio del siglo xx la crisis se agravó considerablemente. La pésima política económica del gobierno español, que coincidió con unos años de malas cosechas a causa de una sequía persistente, llevó al sector vitivinícola a una situación insostenible. Finalizada la primera guerra mundial, en 1917 los gastos de producción, tanto en productos que el viticultor adquiría como en mano de obra, habían aumentado casi un 100 por cien. Por otro lado, el precio de venta se había mantenido estable debido a la gran cantidad de excedentes de vino que había en los mercados. En consecuencia, se perdía dinero en cada cosecha y durante algunos años llegaron incluso a vender a un precio inferior al de coste. Este desequilibrio entre ingresos y gastos se mantuvo a lo largo de las dos décadas siguientes. La falta de unos ingresos razonables para hacer frente a las nuevas plantaciones y a la adaptación de la explotación al sistema capitalista restó al viticultor capacidad para superar el mal momento.

Además, el gobierno francés dictó una ley que impedía que los vinos extranjeros se utilizaran para el *coupage*. Esto imposibilitaba prácticamente todas las exportaciones, puesto que el *coupage* era el destino final de los vinos españoles y especialmente de los del Priorat. Al mismo tiempo, los vinos eran adulterados por comerciantes y detallis-



Día de vendimia sobre los años sesenta. Foto: Familia Sebastià Ardèvol



Proyecto de construcción de un Mas en la Garranxa (Porrera). Se puede apreciar la distribución de los espacios de una construcción rural. Foto: Archivo familia Simó.

tas. El Priorat era víctima de un doble fraude: además de la manipulación, se utilizaba el nombre de Priorat para vender vinos que no tenían nada que ver con los que se producían en los suelos de licorella, con el consiguiente descrédito del prestigio conseguido hasta entonces. Un contemporáneo lo denunciaba en 1923: «Solamente hay que recorrer cualquier calle de Barcelona y ver en letras bien grandes 'Vinos del Priorat', y si entráis en uno de tales establecimientos y pedís vino del Priorat os servirán una mezcla indecente que ni ha sido nunca vino ni aún menos del Priorat». Buena parte de los establecimientos que comercializaban vinos tenían entre sus productos como reclamo de calidad una barrica con un vino procedente supuestamente de la zona del Priorat.

EL MOVIMIENTO COOPERATIVO

Una de las iniciativas que se llevó a cabo para mejorar la decadente situación fue la creación de cooperativas. El asociacionismo permitió a medianos y pequeños propietarios comprar productos a mejor precio, fórmulas de comercialización más

ventajosas, la renovación de maquinaria y sobre todo resolver el problema de la escasez de mano de obra que, como consecuencia de las sucesivas oleadas migratorias, había dejado el Priorat bajo mínimos.

Para la gente del Priorat la creación de los sindicatos fue un esfuerzo titánico de voluntarismo y altruismo en un momento de recesión económica. En la mayoría de los casos, los créditos para la construcción de los edificios y para la compra de maquinaria se consiguieron poniendo como garantía los patrimonios particulares de los socios. En Gratallops se organizó el Sindicato Priorat de Scala Dei en 1917 y el mismo año el de Bellmunt. Dos años más tarde, el de Vilella Baixa, bajo el nombre de Sindicato Agrícola del Priorat. En Vilella Alta se creó en 1926 una cooperativa de consumo, mientras que el Sindicato de Agricultores se fundó en 1933. En Lloà un grupo de payeses compró una antigua bodega donde se elaboró la primera cosecha en 1930. En Porrera, el Sindicato Agrícola se fundó en 1932 mientras que el de Torroja lo fue en 1934 bajo el nombre de Sindicato Agrícola Centro del Priorat. La organización en sindicatos imponía un cam-

bio de mentalidad y una manera de actuar diferente en unos momentos en que el sector requería nuevas prácticas de cultivo, asesoramiento en el uso de abonos y tratamientos fitosanitarios y la mejora de los procesos de elaboración, conservación del vino y comercialización.

LA PROTECCIÓN DE UN NOMBRE

La crisis del sector vitivinícola afectó a todo el territorio catalán, pero en zonas como el Priorat se hizo más intensa. A las consecuencias generales que padeció el país, en el Priorat se añadía la poca productividad de las viñas, sobre todo por lo que se refiere a la mano de obra, y el incremento que representaba el transporte de la vendimia o del vino en una zona orográficamente accidentada y sin vías de comunicación.

A pesar de estas dificultades, los prioratinos eran conscientes de la excelente calidad de sus vinos y se empieza a difundir la idea de que potenciándola podían hacer frente a la crisis. Era preciso que el viticultor tomase conciencia de las posibilidades de sus vinos y dejase de venderlos como vino del año sometido a la especulación de los comerciantes y se plantease la posibilidad de elaborar reservas y venderlas con las debidas garantías. Una publicación local de 1922 se hacía eco del tema: «El vino del Priorat tiene gran renombre; el vino del Priorat ya tiene un nombre acreditado; el vino del Priorat es de una calidad tan superior, por su gusto, graduación, aroma característica y consistencia, que se mantiene, que cuanto más viejo es, más mejora, que podría competir con los vinos de marca más acreditados. Este vino elaborado convenientemente, haciendo vinos de marca y vendiéndolo embotellado, sería una gran riqueza, pero ahora de este tesoro que es nuestro vino no sacamos ningún provecho; nuestros vinos van al comercio para encabezar caldos de poca calidad

de otras comarcas, pero pagándonoslo al precio corriente como un vino ordinario: esto explica la miseria del Priorat».

Para llevar a cabo este proyecto, y como otra propuesta más de solución para afrontar el declive, era preciso una marca, un nombre que protegiese y garantizase la procedencia del vino tal como se había hecho en otras zonas vitivinícolas. El objetivo era recuperar el nombre de Priorat para que sólo los vinos procedentes de los municipios que habían pertenecido a la antigua jurisdicción de la cartuja lo pudiesen utilizar. De hecho, la fama internacional de los vinos del Priorat y la gran demanda de mediados del siglo XIX habían motivado el uso y abuso del nombre por parte de los comerciantes y se aplicaba a cualquier vino de alta graduación y abundante color elaborado en el sur de Cataluña. En 1927, por iniciativa de uno de los propietarios de Torroja, se hace un llamamiento público para pedir la colaboración de los ayuntamientos y de todos los interesados. En Porrera se unen activamente a la causa, organizando una campaña de sensibilización para los siete municipios que habían pertenecido a la jurisdicción del Priorat de Scala Dei.

Los ayuntamientos acuerdan reivindicar, además de la unidad histórica para la antigua dependencia del prior, una unidad geográfica basada en criterios enológicos. El movimiento levantó euforia y esperanza entre los viticultores del Priorat, dispuestos a llegar lejos para para «que nuestros vinos sean los únicos que con la etiqueta Priorat, la auténtica, la invariable, puedan lanzarse en el mercado. Habrá quien proteste, habrá que vencer fuertes resistencias; seguramente sí. Pero tenemos de nuestra parte la razón y pondremos nuestra causa en manos de los altos poderes del Estado. Los técnicos, pues, en última instancia, fijarán los límites precisos». Se creó una comisión y el 22 de julio de 1928 se dirigió una instancia al Ministerio

de Trabajo exponiendo los objetivos de la iniciativa.

En un principio, la idea encontró buena acogida entre las principales asociaciones agrícolas de la zona, aunque lógicamente fue causa de fuertes polémicas. Polémicas que se cruzaron con la generada por las discusiones sobre la División Territorial de Cataluña impulsada por la Generalitat en 1931, todo ello rodeado por el ambiente de exaltación social y política que caracterizó los años de la República. En diciembre de 1931 tuvo lugar en Falset una asamblea de delegados y alcaldes donde se aceptó que los límites administrativos y los límites enológicos no coincidiesen y que fueran los técnicos los responsables de establecer la delimitación.

El Estatuto del Vino promulgado por el Ministerio de Agricultura, que regulaba la creación de los Consejos Reguladores, ya reconocía el Priorat como zona vitivinícola a proteger. El 5 de septiembre de 1933 se publicaba la orden por la que se constituía el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Priorat con sede social en la Estación Enológica de Reus, cuyo director actuaría como presidente, y establecía un plazo de treinta días para redactar su regla-

mento. Por diversas circunstancias no fue hasta enero de 1935 que se retomaron las gestiones. Muchos municipios expresaron su interés en participar y finalmente en el mes de abril de aquel año se aprobó un proyecto que dividía las zonas de producción en dos: la denominada «Priorat Scala-Dei», que comprendía los siete pueblos que habían pertenecido a los cartujos, y otra de carácter más comercial que se denominaba de manera genérica «Priorat».

El interés por parte de los comerciantes de incluir los municipios de Gadesa y Corbera y la oposición de los pueblos del Priorat en admitirlos hizo fracasar el proyecto y no fue hasta mayo de 1936 que se volvieron a reunir.

El estallido de la guerra civil en julio de 1936 interrumpió el camino hacia la garantía de calidad enológica. Las tensiones continuaron y no fue hasta 1954 que finalmente se aprobó un reglamento. Fue demasiado tarde para la recuperación socioeconómica de la zona muy castigada por la despoblación y la crisis generalizada de las áreas rurales. El Consejo Regulador no pudo responder a las expectativas generadas y la mejora del sector no se llevó a cabo.



Antiguo lagar abandonado cubierto de maleza. Foto: A. Figueras.

LA ARQUITECTURA DEL VINO

La especialización vitivinícola del Priorat ha dado lugar a diversidad de construcciones relacionadas con cultivo de la viña y la elaboración de vino. Los viñedos y las construcciones rurales han configurado el paisaje del Priorat. Los márgenes de piedra en seco contruidos para aguantar la tierra y facilitar las tareas del campo, las cabañas que eran el refugio en días de mal tiempo o para resguardarse del sol de verano, las minas y cisternas para captar y almacenar la poco agua que había servían además para esconder una gran cantidad de piedras sobrantes que dificultaban el cultivo.

A lo largo del tiempo, las bodegas como espacios donde se desarrollan los procesos de elaboración, conservación y comercialización, se han visto sometidos a cambios adaptándose a las necesidades y circunstancias de cada período. Por este motivo resulta interesante estudiar el contexto y las transformaciones que han sido objeto como partes integrantes del proceso productivo.

En el Priorat tradicionalmente se ha dado una tendencia al hábitat concentrado y por tanto la mayoría de las bodegas se localizan en los núcleos de población, si bien también encontramos construcciones diseminadas por el campo dedicadas a la transformación de la uva a vino.

El mas o masia es una de la principales unidades de la organización productiva aunque a diferencia de las que se encuentran en el centro y nordeste de Cataluña, el *mas* o *masia* es principalmente un elemento de la organización productiva y económica. En el Priorat el propietario no acostumbraba a residir en la *masia*, sino que la unidad de residencia se encontraba en el núcleo de población. Quien vivía de forma permanente eran los masoveros que trabajaban la tierra. En la *masia* también podían residir los jornaleros o personal contratado temporalmente.



Mas de la Pedra (Porrera). Foto: A. Figueras

En el Priorat encontramos una gran diversidad de tipologías de *masos* o *masias* tanto por lo que se refiere a su tamaño como arquitectura. El léxico no nos ayuda a establecer ninguna diferencia puesto que se denomina mayormente *mas*, bien se trate de una unidad productiva de grandes dimensiones o una modesta construcción de escasas estancias. La estructura solía ser similar en la mayoría de casos. En las plantas superiores se encontraba la vivienda mientras que la planta baja y sótanos eran las zonas de trabajo. Allí se localizaba la bodega y los lagares con suficiente capacidad para vinificar la producción de la finca. Un *mas* podían llegar a ocuparse de ochenta o cien hectáreas. Disponían de una o dos prensas y el utillaje necesario para la elaboración. Muchos completaban el proceso productivo con *ollas* o alambiques para destilar aguardiente.

Las construcciones de tamaño más reducido eran también llamados *masos* y en ocasiones *masets* y contaban con dos o tres habitaciones edificadas sobre los lagares. En estos no se vivía de manera permanente, solo en verano, durante la cosecha o cuando los trabajos del campo así lo requerían. Cuando lle-

gaba el buen tiempo toda la familia, incluido los animales de corral, se instalaba allí. El utillaje para la elaboración del vino era mínimo y solo, excepcionalmente disponían de prensas fijas.

Un tercer tipo de construcción diseminada, dedicada a la producción de vino eran los lagares aislados. Se trataba de construcciones muy simples que consistían en un depósito de planta cuadrada o rectangular dentro de un cobertizo. A veces se les adosaba una estancia que se utilizaba como cabaña para guardar herramientas o un animal o quedarse a dormir de forma muy circunstancial.

Alrededor de la boca del lagar a un palmo del exterior había una repisa donde se apoyaban las tablas de madera sobre las cuales se descargaba la uva y se pisaba con los pies. El mosto y la brisa fermentaban en el interior hasta que el vino era trascolado, o sea, extraído. Esta operación se realizaba a través de un orificio donde era sustituido el tapón por un grifo, el caldo iba cayendo en la *triola* —pequeña pila— y con la ayuda de un cazo se iban llenando uno a uno los pellejos. Estos se cargaban a lomos de animal y se transportaban a las bodegas de los pueblos o directa-

mente a los almacenes de los comerciantes de Falset y Reus. Estas construcciones las encontramos en fincas alejadas de los núcleos de población, se optaba por vivificar en la propiedad así se evitaban los largos viajes a la bodega del pueblo.

Siempre se aprovechaba los desniveles naturales del terreno para simplificar su construcción y para facilitar la labor de entrada de la uva por la parte superior y la extracción por la inferior. Aun hoy se pueden ver entre zarzas las paredes medio derruidas de los lagares, en algunos casos los encontramos recubiertos por baldosas de tierra cocida y en otros de cerámica vidriada.

En estos tipos de lagares o en los mases que no disponían de prensa, la brisa era extraída cada dos o tres años. Para ello se alquilaba una prensa desmontable transportada a piezas a lomos de tres o más animales.

Es difícil establecer de una forma clara la cronología de estas construcciones ya que a lo largo de los años se han ido adaptando a las necesidades y cambios de la economía. Probablemente la mayoría de estas construcciones se edificaron durante el siglo XVIII, momentos de bonanza económica en que se

incrementó el cultivo de la vid y, en consecuencia, las necesidades de espacio para la elaboración. Todo hace suponer que durante la segunda mitad del siglo XIX, estos se amplían e incluso se construyen de nuevo, puesto que se da un nuevo incremento de los viñedos y se ponen en producción terrenos muy abruptos y alejados de los núcleos de población. Por otro lado, también estos son los primeros en abandonarse tras la crisis que generará la plaga de la filoxera.

LAS EDIFICACIONES VINÍCOLAS EN LOS NÚCLEOS DE POBLACIÓN

La mayoría de las casa del Priorat contaban con su bodega o adaptaban espacios para elaborar el vino. Habitualmente la bodega se localizaba en el sótano de la casa aunque encontramos algunos de los propietarios más pudientes tenían edificios dedicados exclusivamente a la elaboración y almacenamiento. Sobre la bodega se encontraba la vivienda del propietario.

Una de las características arquitectónicas de las bodegas del Priorat construidas a finales del siglo

XVIII principios del XIX, era el uso de vueltas sostenidas por pilares denominadas de palmera. Los suelos acostumbraban a ser de tierra batida y en casos excepcionales los encontramos cubiertos con baldosas. Estos espacios disponían de lagares contruidos con piedra y argamasa y grandes tinas de madera de castaño. En muchos casos excavada en parte en la roca aprovechando los desniveles orográficos característicos de la geografía del Priorat. Era común entrar la vendimia por una calle y que el vino saliera por otra. El grueso de los muros favorecía el aislamiento del exterior, cosa que garantizaba la buena conservación del vino. Las prensas de rincón y de uno o dos tornillos eran la principal tecnología de que disponían.

Para descargar la vendimia algunas bodegas disponían de ventanas a una altura de medio metro de la calle denominadas *portes de cup*, allí se arribaba la *portadora* y se vaciaba directamente la cosecha sobre las tablas de pisar.

Aunque fuera de manera precaria, prácticamente todas las casas elaboraban vino en más o menos cantidad, como mínimo para satisfacer las necesidades domésticas. En las



Mas d'en Compte (Porrera). Una de las Masías que tenía en propiedad una extensión de 80 hectáreas. Foto: A. Figueras.

casas más humildes, por ejemplo, era la propia vivienda que en tiempo de vendimia se convertía en un improvisado espacio de producción. Era habitual encontrar una trampilla en una habitación o incluso en medio del comedor. La trampilla comunicaba con la tina o lagar del sótano. Allí mismo se entraña la vendimia, se pisaba y se tiraba por la trampilla. Hemos encontrado algún caso donde la tina compartía espacio con el animal de tiro. A la hora de prensar las brisas se sacaban con portadoras y las llevaban a una bodega o alquilaban una prensa portátil – de ruedas arrastrada por un animal – por unos días. Una vez acabado el proceso se volvía a tapar la trampilla con maderas y la habitación recuperaba su función habitual.

Las circunstancias favorables del sector vitivinícola de la segunda mitad del siglo XIX favorecen las posibilidades de mejora de los espacios de elaboración y de trabajo. Por un lado el avance en las técnicas enológicas y la difusión que se hace de ellas a través de las exposiciones nacionales y universales se verá reflejado en las bodegas. Durante estas décadas en el Priorat se empiezan a introducir las *trepitjadores* y *derrapadores* mientras las prensas de husillo son sustituidas

por las de hierro. Incluso, algunas bodega de este periodo presentan elementos decorativos en sus paredes, cosa que evidencia una incipiente preocupación por la estética de los espacios productivos.

La invasión de la filoxera el 1894 y la crisis del sector vitivinícola de la primera mitad del siglo XX supuso que muchas casas abandonaran la elaboración, actividad que la asumieron las cooperativas.

La creación de la mayoría de los sindicatos en los pueblos del Priorat se llevó a término a partir de la iniciativa de los medios y pequeños propietarios con la expectativa de reducir los gastos, elaborar en óptimas condiciones sin depender de los propietarios pudientes y a la vez evitar la especulación de los comerciantes y comisionistas. Al mismo tiempo la implantación de la electricidad como nueva forma de energía supuso la sustitución o adaptación de maquinaria. La posibilidad de que el pequeño productor pudiera contar con innovaciones tecnológicas para la elaboración a las cuales no podía aspirar individualmente y mucho menos amortizar, fue uno de las grandes ventajas del cooperativismo. En estos momentos se que se generaliza el uso de la *trepitjadora* y *derrapadora*. Las prensas de hierro se per-

feccionan y el uso de las bombas para trasegar el vino se hacen imprescindible. La elaboración del vino en grandes cantidades, con ayuda de los recursos técnicos modernos, permitía obtener una mejor calidad y cantidad de la misma uva y con características más constantes.

Entre 1913 y el 1936 se crearon la mayoría de los sindicatos de la de comarca. Cada cual será el resultado de los intereses y de las posibilidades económicas de sus fundadores. En unos casos se reaprovecho un edificio, en otros se construyó de nuevo. La mayoría de los sindicatos del Priorat de Escaladei fueron edificaciones modestas levantadas con el voluntarismo y trabajo altruista de los propios socios. Los nuevos edificios abandonan las formas constructivas de la arquitectura tradicional y utilizan elementos más acordes con la arquitectura industrial. Las cubiertas se levantan con estructuras de madera o metal sostenidas por columnas de hierro fundido. Las tinas de madera se sustituyen por lagares de gran capacidad fabricados en cemento, mucho más funcionales e higiénicos.

Con los años las cooperativas fueron adquiriendo importancia como principales empresas elaboradoras de vino y encargadas de la comercialización. En la década de los 50 la actividad de las cooperativas superaba con creces las de los particulares. El hecho de que muchas casas llevaran la cosecha a la cooperativa provocó el abandono de las bodegas familiares que con el tiempo fueron utilizadas para otros usos.

Al final de la década 70 al Priorat continuó el proceso de decadencia, cada vez más acentuado por el constante despoblamiento, el envejecimiento de la población, la baja producción y las dificultades técnicas para los cultivos, que motivaban al abandono de las tierras. Las cooperativas fueron perdiendo socios, las instalaciones se quedaban obsoletas y las posibilidades de inversión prácticamente inexistentes.



Cooperativa de la Vilella Baixa.



Mas del Tallat (Escaladei). Antigua granja de los Cartujanos hoy transformada en bodega. Foto: A. Figueras.

LAS ACTUALES CONSTRUCCIONES

Desde comienzos de la década de 1990, con el relanzamiento de los vinos de la zona, la expectativas de cambian y el Priorat se convierte en una región con posibilitados de expansión y muy atractivo para las grandes inversiones. El buen nombre de la Denominación de Origen Priorat y, sobretodo, la comprobada calidad enológica de la zona, han motivado a su vez la llegada de los grandes grupos del sector vinícola tanto Catalanes como extranjeros que no han querido perder la oportunidad de elaborar vinos de alta gama dentro de una denominación de reconocido prestigio.

Las bodegas se han adaptado a las nuevas formas de elaboración y a las exigencias de los actuales mercados vitivinícolas. Podemos proponer tres modelos de establecimiento de las nuevas empresas: los que han optado por edificios de nueva planta, los que han reaprovechado antiguas bodegas y los que han rehabilitado construcciones destinadas originariamente a otras finalidades.

Las empresas que se han decidido por una edificación de nueva planta en la mayor parte de los casos lo han hecho en las afueras de los pueblos o en medio de las fincas. Un denominador común en la localización

estratégica del edificios con la idea de ver y ser vistos. Algunas de ellas son construcciones singulares que buscan una relación simbólica entre la tradición y la modernidad. El objetivo es aumentar la estimación del producto poniéndole un envoltorio de acuerdo a una moda o esnobismo aunque sin renunciar a la funcionalidad del edificio.

Otras empresas han preferido reaprovechar antiguas bodegas apostando así por la tradición como valor añadido al producto. En este caso se ha realizado una rehabilitación del espacio adaptándolo a los requerimientos tecnológicos como es la utilización de tinajas de acero inoxidable para la elaboración. Se ha procurado respetar algunos elementos que nos evocan el pasado del edificio y reutilizar elementos con un cambio de función. Por otra parte los antiguos lagares de cemento o argamasa, en su mayoría subterráneos, se han aprovechado como lugar para la crianza de toneles o reposo de botellas.

Una tercera elección empresas que han aprovechado antiguas construcciones que en su origen eran destinadas a otros usos: casas solariegas, almacenes agrícolas, granjas y corrales. Construcciones que se han rehabilitado para cumplir con su nueva función de bodega y que ponen de relieve elementos que recuerdan la ruralidad.

Así pues, las bodegas hoy, ade-

más de ser funcionales, apuestan por una determinada estética que formará parte del valor añadido del producto que comercializan. Aunque la finalidad de todas las empresas sea similar, la diversa procedencia de la mayoría de propietarios de las bodegas —prioratins, catalanes, otras comunidades del estado español, franceses, belgas, ingleses, alemanes, californianos, sudafricanos..., pequeños empresarios o grandes grupos del sector— condicionan la morfología de las actuales bodegas, dónde la filosofía de la empresa, la concepción del espacio por el arquitecto, la ubicación y el papel que se le quiere dar en la venta final del producto van haciendo desaparecer la bodega como una instalación estándar dónde sólo se elabora vino.

Hoy la bodega es un espacio de trabajo pero a la vez un espacio simbólico dónde se crea un producto que va mucho más allá de una simple bebida. La bodega, el paisaje que lo rodea y el producto es resultado de una perfecta armonía, la misma que se busca en el cupatge de los buenos vinos.

Alrededor del vino se desarrolla toda una cultura que atrae el interés de los visitantes e impulsa otras actividades económicas. El progreso de los territorios de la Denominación de Origen Calificada Priorat tiene que ser compatible con la preservación del patrimonio natural y histórico, todo encaminado a conseguir un verdadero desarrollo sostenible.

BIBLIOGRAFÍA

ANDREU, Jordi. «Creixement demogràfic i transformacions econòmiques al Priorat (segles XVI-XIX)», dins *Penell*, núm. 3. Reus, 1989.

ANGUERA, Pere; RAGONÈS, Manuel. *El Priorat de la Cartoixa d'Escaladei*, Santes Creus, 1985.



Cal Baldrich (Porrera). Casa particular reformada para albergar una bodega. Foto: Celler Vall-Llach.

CIURANA, Jaume. *Els vins de Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1980.

CONTRERAS, Jesús. *Els sentits del vi, Introducció*. Catàleg exposició. Barcelona, 2002.

FIGUERAS, Anna. *Aquest tresor que es nostre vi*. 2003 (en curso de publicació).

FIGUERAS, Anna, «Priorat Sinomim de Vi» en *VVAA Priorat*. Barcelona. 2004.

FIGUERAS, Anna; CALVO, Joaquim. *El Priorat, la vinya i el vi*. Carrutxa, Reus, 1996.

GORT, Ezequiel. *Història de la Cartoixa d'Escaladei*. Reus: Fundació Roger de Belfort, 1998.

JUNCOSA, Isabel. *Tractat d'agricultura. Manuscrit anònim de Porrera. Segle XVIII*, Reus, 1998.

ROIGÉ, Xavier. *Curs domèstic, mantrimoni i herència al Priorat (s.XIX-XX)*. Tesis doctoral. Barcelona, 1990.